



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

16.02.- 22.02.2026

Wahlmenü 1

Montag Hühnerbrühe mit Einlage a1,c
Bratwurst-Schnecke a1,g
dazu Erbsen und Möhren
und Salzkartoffeln
Joghurtdessert mit Obst 2,g
8,50 €/524kcal/ 4,9 BE

Dienstag Lauch-Käseeintopf a1,g
mit Hackfleisch und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Schokopudding g,h2
7,50 €/499kcal/ 4,8 BE

Mittwoch Champignoncremesuppe a1,g
Apfel-Pfannkuchen a1,g,c,h1
mit Vanillesoße
Grieß-Mandelpudding g,h1,h2
7,50 €/539kcal/ 5,4 BE

Donnerstag Gemüsecremesuppe a1,g
Hühnerfrikassee a1,g,l
dazu Blattsalat in Joghurtdressing
und Butter-Reis
Vanillepudding c,g,h1
9,00 €/519kcal/ 5,4 BE

Freitag Broccolicremesuppe a1,g
Seelachsfilet "Natur" in Senfsoße a1,g,l
dazu Marktgemüse
und Salzkartoffeln
Fruchtcocktail
9,00 €/527kcal/ 5,2 BE

Wahlmenü 2

Hühnerbrühe mit Einlage a1,c
Caesar-Salat g,l
mit Croutons, Hähnchenbruststreifen
und gehobeltem Parmesan
Joghurtdessert mit Obst 2,g
8,50 €

Möhrencremesuppe
Hähnchen-Gyros in Rahmsoße
dazu Gurkensalat
und Butter-Nudeln
Schokopudding g,h2
8,50 €/560kcal/ 5,7 BE

Champignoncremesuppe a1,g
Schnitzel "Art Hawaii" mit Currysoße
dazu ein kleiner Salat
und Kroketten
Grieß-Mandelpudding g,h1,h2
9,50 €/563kcal/ 5,4 BE

Gemüsecremesuppe a1,g
Champignon-Pfanne "Art Stroganoff"
auf Butter-Nudeln
und Blattsalat in Joghurtdressing
Vanillepudding c,g,h1
8,50 €/439kcal/ 4,4 BE

Broccolicremesuppe a1,g
Curry-Wurst "Art des Hauses" 2,a1,g,i,j
dazu Krautsalat
und Pommes Frites
Fruchtcocktail
8,50 €/657kcal/ 6,6 BE

Wir bieten des Weiteren montags bis freitags täglich als Wahlmenü 3:

Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat
dazu eine Tagessuppe und ein Dessert **7,50 €**

Samstag **Kein Mittagstisch!**

Sonntag Rinderkraftbrühe c
Schweinefilet-Geschnetzeltes in Gorgonzolasoße 5,a1,g,l
dazu Mischgemüse
und Kartoffel-Gratin
Mousse au Chocolate
14,50 €/547kcal/ 5,7 BE

Wir bitten Sie um Ihre Anmeldung!

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Phosphat, 6. Süßungsmittel

Allergene: a1: Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, b: Krebstiere, c: Hühnerei- u. Erzeugnisse, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen,

g: Lactose u. Milcherzeugnisse, h1: Mandeln, h2: Haselnüsse, h3: Cashewnüsse, h4: Walnüsse, h5: Pecannüsse, h6: Paranüsse, h7: Pistazien, h8: Macadamianüsse, i: Sellerie, j: Senf, k: Sesamsamen, l: Schwefeldioxid u. Sulphite, m: Lupinen, n: Weichtiere